

PKM PENGOLAHAN TEPUNG LABU KUNING (WALUH) BAGI KELOMPOK WANITA TANI (KWT) DEWI CATUR, DESA CATUR, KECAMATAN KINTAMANI, KABUPATEN BANGLI

I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari¹, I Putu Pranatha Sentosa², Maria Fransiska³

¹²³ Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia
Email: ayumonika@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Kelompok Wanita Tani Dewi Catur merupakan suatu lembaga yang terletak di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali, memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan dan diolah dari hasil pertanian, salah satunya adalah labu kuning. Selama ini labu kuning dimanfaatkan sebagai campuran sayuran, cemilan (keripik), kue tradisional (nagasari). Untuk meningkatkan nilai jual dari labu kuning dilakukan pendampingan pengolahan labu kuning menjadi tepung labu kuning. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemauan ibu-ibu Kelompok dalam mengolah hasil pertanian untuk menjadi bahan pangan yang bergizi, higienis, aman untuk dikonsumsi. Kegiatan ini diikuti oleh 23 peserta yang mewakili tiga banjar yang ada di desa Catur. Hasil kegiatan pendampingan yang dilakukan bahwa kelompok Wanita Tani Dewi Catur sangat antusias untuk mengolah labu kuning menjadi produk olahan tepung. Produk olahan tepung yang dihasilkan oleh Kelompok Wanita Tani Dewi Catur telah diikutkan dalam pameran.

Kata kunci: labu kuning; pangan lokal; produk olahan tepung; dewi catur

1. Pendahuluan

Perkumpulan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur merupakan suatu lembaga di Desa catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli Propinsi Bali. Kelompok Wanita Tani Dewi Catur terletak di Banjar Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani Bangli. Wilayah Kelompok Wanita Tani Dewi Catur meliputi Desa Dinas, Desa Adat, dan kegiatan di bidang pertanian. Jumlah anggota Kelompok Wanita Tani Dewi Catur sebanyak 37 orang. Kelompok Wanita Tani Dewi Catur memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan dan diolah dari hasil pertanian.

Mayoritas mata pencaharian Kelompok Wanita Tani Dewi Catur sebagian besar bergerak pada sektor pertanian. Mitra dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur yang memiliki profil sebagai berikut:

Tabel 1. Profil Mitra

No	Kelompok Wanita Tani Dewi catur	
1.	Nama Organisasi	Kelompok Wanita Tani Dewi Catur
	Ketua	Ana Setyowati
	Wakil Ketua	Ni Luh Artikayanti
	Sekretaris	Ni Wayan Restiti
	Bendahara I	Ni Putu Ariani
	Bendahara II	Ni Wayan Naris
2.	Sie Produksi	Ni Ketut Soma
3.	Seksi Pasca Produksi	Ni Nyoman Resmikan
4.	Seksi Distribusi	Ni Komang Suantini
5.	Seksi Pemasaran	Ni Luh Putri Suarini
6.	Jumlah Anggota	37 orang
7.	Pendidikan	SD, SMP, SMK/SMA
8.	Bidang Kegiatan	Posyandu, pelatihan-pelatihan, arisan PKK, kebersihan lingkungan, pertanian (pembibitan sayuran)

Memandang situasi dan kondisi seperti saat ini, dengan mewabahnya Virus *Covid-19* membuat perekonomian masyarakat menjadi sangat terpuruk. Hal ini sangatlah berdampak terhadap penghasilan masyarakat di seluruh dunia dan termasuk Bali khususnya. Pendapatan yang diperoleh masyarakat Bali umumnya sebagian besar berasal dari sektor pariwisata, dalam hal ini berdampak juga terhadap usaha-usaha dalam bidang lainnya, salah satunya yaitu pada sektor pertanian. Dengan tutupnya usaha dalam bidang pariwisata, para petani pun ikut merasakan dampaknya, mereka mulai resah akan hasil pertanian yang dihasilkan, karena pemasok utama hasil pertanian yang mereka miliki adalah pada usaha sektor pariwisata, yaitu hotel dan restoran. Dengan adanya permasalahan tersebut diatas, ditambah dengan kebutuhan rumah tangga yang semakin meningkat, meliputi biaya pendidikan anak, dan juga kebutuhan rumah tangga dan kebutuhan lainnya. Tingginya kebutuhan akan biaya hidup terhadap masyarakat, tidak menjadi suatu alasan bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur untuk berputus asa. Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, berusaha untuk dapat memberikan kontribusi menambahkan penghasilan ekonomi dalam keluarga.

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bersama dengan Ketua Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, bahwa Kelompok Wanita Tani Dewi Catur berkeinginan untuk meningkatkan keterampilan serta pengetahuan dalam pengembangan produk dan pengolahan hasil pertanian yang ada, salah satunya adalah labu kuning atau waluh untuk dapat dijadikan olahan tepung, agar nantinya produk tersebut dapat diolah menjadi beraneka macam produk olahan lainnya serta memiliki nilai jual yang lebih baik dan dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Berkenaan dengan hal tersebut pelatihan dan pendampingan dalam Kelompok Wanita Tani Dewi Catur sangat penting dilakukan agar kedepannya Kelompok Wanita Tani Dewi Catur bertindak sebagai pelaku usaha dan bukan sebagai penonton dalam menghadapi perubahan jaman serta kemajuan teknologi. Pelatihan dan pendampingan dalam pembangunan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur akan menjadikan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur lebih mandiri, berperan secara aktif, serta terbentuk jaringan kerja.

Pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian merupakan potensi yang sangat perlu untuk dikembangkan. Terdapat banyak hasil pertanian yang dapat

diolah dan dipasarkan oleh Kelompok Wanita Tani Dewi Catur. Dari sebgaaian masyarakat mengharapkan dari hasil pertanian, adanya inovasi produk olahan lain yang dihasilkan agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi untuk dikembangkan dan menjadi suatu peluang usaha yang sangat menjanjikan pada masa yang akan datang.

Dengan adanya keinginan masyarakat untuk dapat mengembangkan atau melakukan inovasi dari hasil pertanian agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi, hal ini mendorong Kelompok Wanita Tani Dewi Catur mendapatkan ide untuk dapat mengolah labu kuning atau waluh untuk dijadikan sebagai produk olahan tepung. Akan tetapi keinginan ini terhalang oleh kemampuan serta pengetahuan yang dimiliki oleh Kelompok Wanita Tani Dewi Catur dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh. Penyebab kurangnya kemampuan serta pengetahuan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur dalam proses pengembangan pengolahan hasil pertanian berupa labu kuning atau waluh menjadi olahan tepung disebabkan oleh kurangnya keterampilan serta pengetahuan yang dimiliki dalam melakukan pengolahan terhadap hasil pertanian, proses pemilihan bahan, peralatan yang digunakan serta teknik atau metode pengolahan.

Kurangnya keterampilan serta pengetahuan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur dalam pengembangan produk dalam mengolah hasil pertanian berupa labu kuning atau waluh menjadi olahan tepung menjadi suatu permasalahan baru bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur. Untuk dapat meningkatkan keterampilan serta pengetahuan dalam proses pengolahan tepung labu kuning atau waluh bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, perlu dilaksanakan upaya optimalisasi potensi serta pengembangan keterampilan dan pengetahuan dalam proses pemilihan bahan, penggunaan peralatan serta teknik dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh menjadi olahan tepung. Melihat peluang serta banyaknya hasil pertanian dari Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, maka kami memandang perlu untuk dapat memberikan pelatihan serta pendampingan kepada Kelompok Wanita Tani Dewi Catur dalam proses pengolahan tepung labu kuning atau waluh.

Menurut Hendrasty, (2003), pengolahan tepung labu kuning memerlukan beberapa peralatan dan bahan utama yaitu labu kuning. Labu kuning atau waluh yang akan digunakan dalam pengolahan tepung adalah labu kuning yang segar, tidak cacat, dan tidak memar, tidak terlalu tua dan terlalu muda, dengan daging buah yang tebal dan berwarna merah kekuningan. Sementara itu, beberapa alat yang diperlukan dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh adalah; pisau *stainless steel* untuk mengupas dan memotong labu kuning; mesin pemotong (jika memproduksi dalam jumlah besar); alat pengering tenaga surya atau oven untuk dapat mengeringkan labu kuning; mesin penggiling labu kuning yang sudah kering; kantong plastik dan *aluminium foil* untuk mengemas tepung labu kuning atau waluh.

Untuk dapat memberikan informasi berupa pengetahuan dalam bentuk materi dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, dalam hal ini akan dijelaskan tahapan-tahapan yang perlu dilakukan dalam persiapan pengolahan tepung labu kuning atau waluh. Tahap pertama adalah pencucian dan pemotongan. Labu kuning yang telah memenuhi syarat atau dipilih dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada kulitnya selanjutnya dipotong dengan membujur terlebih dahulu ± 8 potong. Tahap kedua yaitu pengupasan dilakukan dengan menghilangkan bagian biji, serabut dan bagian kulit dan pengecilan ukuran dilakukan dengan pemotongan tipis-tipis dan kecil (menggunakan mesin) jika produksi dilakukan dalam jumlah yang besar, dengan tujuan untuk mempercepat proses pengeringan. Tahap ketiga sebelum melakukan proses pengeringan, yaitu melakukan proses pemblansingan. Pemblansingan dilakukan dengan menyiapkan dandang atau panci yang ada saringannya, mengisi dengan air secukupnya dan memanaskan air hingga mendidih. Labu kuning yang telah dibelah dimasukkan dalam panci. Kemudian tahapan selanjutnya setelah proses blansing adalah pengeringan, dengan

menggunakan tenaga surya (penjemuran) atau pengeringan dengan alat pengering (oven) Hendrasty, (2003).

Tahap selanjutnya yang dilakukan adalah penggilingan. Potongan labu kuning hasil pengeringan dapat segera digiling dengan menggunakan mesin penggiling, hingga labu kuning tersebut hancur menjadi bubuk (tepung), Hendrasty, (2003). Tahap terakhir yang dilakukan yaitu pengayakan dan pengemasan. Tahap ini dilakukan dengan melakukan pengayakan tepung labu kuning hasil penghancuran menggunakan saringan atau ayakan. Tepung yang sudah disaring, kemudian ditimbang dan dikemas dengan kantong plastik dengan ukuran yang sesuai kemudian dibungkus kembali dengan menggunakan *aluminium foil* Hendrasty, (2003).

Untuk dapat membantu meningkatkan pengetahuan, keterampilan serta peningkatan penghasilan perekonomian keluarga, maka dipandang perlu untuk memberikan "Pelatihan serta Pendampingan dalam Pengolahan Tepung Labu Kuning atau Waluh". Pelatihan dan pendampingan yang dimaksudkan adalah untuk dapat memberikan pengetahuan serta keterampilan bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur dalam pengembangan hasil pertanian agar dapat menambah nilai jual hasil pertanian dan kedepannya dapat menjadikan sebagai suatu peluang usaha. Melihat banyaknya manfaat yang diperoleh dari pelatihan ini diharapkan peserta dapat menyerap ilmu serta mengaplikasikannya dalam kelompok masyarakat luas, khususnya pada wilayah Desa Catur.

2. Solusi dan Target Luaran

1) Solusi yang dilakukan:

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, berdasarkan hasil analisis dari tim pelaksana serta hasil observasi dan wawancara dengan Ketua Kelompok Wanita Tani Dewi catur, Desa Catur Kecamatan Kintamani, solusi yang dilakukan sebagai berikut:

- ❖ Sosialisasi: (1) Mendampingi mitra dalam memanfaatkan hasil panen yang berlimpah untuk dijadikan tepung labu kuning atau waluh, (2) Sosialisasi dan pendampingan dalam bentuk penyuluhan mengenai pemilihan bahan dan metode pengolahan pembuatan tepung labu kuning atau waluh, dan (3) Pelatihan, pengolahan tepung labu kuning atau waluh sampai dengan bagi mitra.
- ❖ Pendekatan: (1) Pendampingan mengolah hasil panen menjadi produk bahan makanan yang dapat diolah menjadi berbagai macam jenis jajanan dan aman untuk dikonsumsi dan siap dipasarkan, (2) Menerapkan *IPTEKS*, berupa transfer pengetahuan berupa pengetahuan pemilihan bahan dan metode pengolahan pembuatan tepung labu kuning atau waluh, (3) Alih *IPTEK* dengan melakukan pelatihan mengaplikasikan dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh.

2) Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

- 1) Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam memilih labu kuning atau waluh, peralatan yang digunakan dalam mengolah tepung labu kuning atau waluh.
- 2) Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, menguasai serta mampu menerapkan teknik atau metode yang diterapkan dalam proses pengolahan tepung labu kuning atau waluh.
- 3) Luaran berupa Publikasi ilmiah pada jurnal ber ISSN di Paradharma (Jurnal Aplikasi IPTEK) Universitas Dhyana Pura.

3. Metode

1) Ceramah

Kegiatan Program Kemitraan masyarakat ini bertujuan untuk memberikan informasi, pengetahuan serta keterampilan kepada Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, yang dilaksanakan di rumah Ketua Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani yang berjumlah 23 orang. Adapun materi yang disampaikan mencakup materi pemilihan labu kuning atau waluh, peralatan pengolahan serta teknik atau metode yang digunakan dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh, dilanjutkan dengan proses pengemasan produk. Materi diberikan dengan metode ceramah dan juga tanya jawab kepada para peserta. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian tes dengan nilai PAP (Pedoman Acuan Penilaian) disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Pedoman Acuan Penilaian pemilihan Bahan, eknik Pengolahan dan pengemasan dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh.

Rentang	Keterangan
80-100	Sangat Baik
65-79	Baik
55-64	Cukup
40-54	Kurang
0-39	Gagal

2) Metode Demonstrasi

Kegiatan berikutnya dilanjutkan dengan demostrasi pemberian contoh dalam hal melakukan proses pemilihan labu kuning atau waluh, mempersiapkan peralatan serta teknik atau metode dalam proses pengolahan sampai dengan pengemasan atau packing tepung labu kuning atau waluh.

3) Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah proses demonstrasi selesai dilakukan, pelatihan dan pendampingan yang akan diberikan selanjutnya adalah proses pengolahan tepung labu kuning atau waluh. Kegiatan pendampingan ini merupakan salah satu wujud dalam penerapan IPTEK bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh. Pelatihan serta pendampingan ini berorientasi pada hasil produk. Kegiatan pelatihan dan pendampingan selanjutnya adalah proses pengemasan tepung labu kuning atau waluh untuk dapat dijual atau dipasarkan kepada masyarakat.

Rancangan Evaluasi

Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pengolahan tepung labu kuning atau waluh bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur sebagai berikut: (1) Peningkatan pengetahuan tentang pemilihan bahan, peralatan dan metode pengolahan pembuatan tepung labu kuning atau waluh bagi Kelompok Wanita Tani, (2) Peningkatan keterampilan dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh bagi Kelompok Wanita Tani, dan (3) Tercapainya hasil produk tepung labu kuning atau waluh yang berkualitas, dengan hasil olah berupa tepung, dikemas secara higienis dan dapat dipasarkan.

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Sejak awal disampaikannya informasi kegiatan PKM pengolahan tepung labu kuning atau waluh, Ketua Kelompok Wanita Tani (KWT) Dewi Catur menyediakan waktu untuk dapat bertemu dan berbincang-bincang untuk persiapan pendampingan kegiatan. Partisipasi dari mitra sangat baik, mitra mengkondisikan kegiatan PKM dengan merekomendasikan pengurus dari Kelompok Wanita Tani Dewi Catur yang berjumlah 23 orang. Mitra sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan yang diberikan oleh tim PKM Universitas Dhyana Pura. Faktor yang terpenting dalam kegiatan ini adalah peran serta aktif dari peserta dalam setiap kegiatan yang dilakukan dan yang telah disepakati Bersama dengan mitra, yang sangat berpengaruh dalam kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Keemitraan masyarakat (PKM). Kegiatan berjalan dengan lancar dan dilakukan secara tatap muka dengan memperhatikan protokol Kesehatan.

4. Hasil dan Pembahasan

Pengetahuan Tentang Pemilihan Bahan, Peralatan dan Teknik atau Metode dalam Pengolahan Tepung Labu Kuning atau waluh

1) Pengenalan dan Penjelasan kegiatan

Kegiatan pengenalan dan penjelasan kegiatan bertujuan untuk mengenalkan dan memberikan informasi kepada Kelompok Wanita Tani Dewi Catur tentang kegiatan yang akan dilaksanakan dan kegiatan apa saja yang akan diikuti selama pendampingan dilaksanakan. Pelatihan dan pendampingan ini dilaksanakan pada hari Kamis dan Jumat, 2 dan 4 September 2021 yang diikuti oleh 23 orang peserta yang dilaksanakan di rumah Ketua Kelompok Wanita Tani Dewi Catur. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, perkenalan Tim PKM dan mahasiswa yang ikut terlibat dalam kegiatan pendampingan. Kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi pengolahan tepung labu kuning atau waluh, meliputi: tentang pengetahuan dalam pemilihan bahan; peralatan yang akan digunakan dan teknik atau metode yang akan digunakan dalam proses pengolahan tepung labu kuning atau waluh. Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur juga diminta untuk memberikan pendapat, hal apa saja yang ingin mereka ketahui dalam proses pengolahan tepung labu kuning atau waluh.



Gambar 1. Sosialisasi materi pengolahan tepung labu kuning atau waluh, tentang pemilihan bahan, peralatan, serta teknik atau metode yang kan digunakan dalam proses pengolahan tepung labu kuning atau waluh.

2) Pelatihan dan Pendampingan pengolahan tepung labu kuning atau waluh

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan tepung labu kuning atau waluh dilaksanakan setelah penyampaian materi tentang pemilihan bahan, peralatan serta teknik atau metode dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh. Proses pendampingan berjalan dengan baik dan mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur dalam pemilihan bahan, peralatan dan teknik atau metode pengolahan tepung labu kuning atau waluh sampai dengan proses pengemasan. Peserta mampu dalam memilih bahan, menggunakan peralatan dengan tepat sesuai dengan fungsinya dan menerapkan teknik atau metode dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh, dan juga melakukan proses pengemasan dengan baik, untuk dijual kepada masyarakat.



Gambar 2. Persiapan Bahan dan Peralatan Pengolahan Tepung Labu Kuning atau waluh

Waluh atau labu kuning memiliki nama latin (*Cucurbita Moschata*) termasuk dalam komoditas bahan pangan lokal yang pemanfaatannya masih cukup rendah. Labu kuning merupakan bahan pangan yang mengandung karbohidrat dan juga kaya akan vitamin, terutama A dan C sebagai antioksidan yang sangat bermanfaat untuk Kesehatan karena labu kuning kaya akan serat pangan. (Anonim, 2010b).

Labu kuning memiliki jangka waktu simpan yang sangat lama dan tidak mudah rusak, karena memiliki kulit yang tebal dan keras sehingga dapat menjadi penghalang terjadinya respirasi. Meskipun labu kuning memiliki daya simpan yang lama, akan tetapi penyimpanan dalam bentuk buah segar kurang efisien karena akan memerlukan tempat yang luas serta kurang praktis dalam pemanfaatannya. Untuk dapat mengatasi hal ini maka dapat dilakukan dengan cara mengolah labu kuning menjadi tepung.



Gambar 3. Proses Pemotongan dan Pengupasan Labu Kuning

Dalam proses pendampingan pengolahan tepung labu kuning atau waluh, peserta mengalami kesulitan dalam menentukan ukuran potongan untuk labu kuning, peserta bertanya satu dengan yang lainnya, untuk dapat menentukan ukuran potongan dari labu kuning yang tepat. Labu kuning yang sudah dipotong dinamakan dengan chip, pembuatan chip selain menggunakan mesin pemotong dapat dilakukan secara manual dengan alat bantu berupa pisau, ukuran tebal tipisnya irisan labu akan mempengaruhi lama pengeringan, tebal irisan yang ideal antara 0,1-0,3 cm. Irisan yang terlalu tebal akan membutuhkan waktu pengeringan yang lebih lama sedangkan jika terlalu tipis akan lebih cepat kering bila dalam kondisi pengeringan yang sama. Pembuatan chip dalam jumlah besar dapat menggunakan alat mesin pembuat chip otomatis atau disebut alat penyawut.



Gambar 4. Proses Penyawutan atau Pemotongan dengan Mesin

Chip labu kuning harus segera dijemur, jika cuaca tidak mendukung, dapat menggunakan alat pengering atau oven pada suhu 50-60 derajat C, pengeringan chip perlu mendapat perhatian khusus, karena akan menentukan mutu tepung yang akan dihasilkan. Kadar air yang direkomendasikan maksimum 14%. Apabila kadar air masih tinggi tidak akan bertahan lama untuk di simpan dan akan menurunkan kualitas tepung, penjemuran dilakukan diatas rak, menggunakan alas yang tidak korosif (berkarat) misalnya anyaman bambu atau nampun alumunium.



Gambar 5. Proses Penjemuran dengan Panas Matahari



Gambar 6. Proses Pengeringan dengan Oven

Setelah kering, chip digiling dengan menggunakan alat penepung tipe *Disk Mill*, penepung ini dilengkapi dengan saringan berbagai ukuran, untuk mendapatkan tepung yang bertekstur halus gunakan penyaring ukuran 80 *mesh*.



Gambar 7. Proses penepungan dengan mesin

Setelah dilakukan proses penepungan, dilanjutkan dengan proses pengayakan. Proses pengayakan dapat dilakukan pada saat proses penggilingan. Untuk mendapatkan hasil tepung yang lebih halus, dapat dilakukan dengan proses pengayakan setelah proses sepepungan selesai. Kemudian tepung ditimbang dan dikemas. Tepung labu kuning atau waluh, akan memberikan rasa manis yang alami dari manisnya labu kuning, dapat diolah menjadi beraneka macam kue atau jajanan yang sehat dan bergizi, selain itu dapat menambah cita rasa kue tersebut, dan meminimalisir konsumsi gula.



Gambar 8. Hasil Penepungan dan Pengemasan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pendampingan pengolahan tepung labu kuning atau waluh telah berjalan dengan baik dan lancar serta berhasil dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan Kelompok Wanita tani Dewi Catur. Melihat produk yang dihasilkan peserta merasa sangat senang dengan pengetahuan yang telah mereka dapatkan pada saat pelaksanaan pelatihan, dan peserta berharap untuk kedepannya akan diberikan kembali pelatihan serupa dengan menggunakan hasil pertanian lainnya.

5. Simpulan

Dari hasil kegiatan PKM yang telah dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, dapat disimpulkan sebagai berikut: (1) Kegiatan PKM Pengolahan Tepung Labu Kuning atau waluh bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, Desa catur, Kecamatan Kintamani, yang meliputi pemilihan bahan, pengenalan peralatan dan penerapan Teknik atau metode yang digunakan dapat berjalan dengan baik dan lancar, (2) Kegiatan PKM Pengolahan Tepung Labu Kuning atau waluh bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, Desa catur, Kecamatan Kintamani, telah meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan tepung labu kuning atau waluh dari proses pemilihan bahan, pengolahan serta pengemasan untuk siap dipasarkan ke masyarakat luas, (3) Kegiatan PKM Pengolahan Tepung Labu Kuning atau waluh bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, Desa catur, Kecamatan Kintamani, mendapatkan apresiasi dan respon yang positif dari para pengurus dan anggota yang terlibat dalam kegiatan serta dari Ibu Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (PPPA), karena produk yang dihasilkan diikutsertakan dalam kegiatan BIMTEK dan pameran yang ditinjau langsung oleh ibu Menteri.

Daftar Rujukan

- Anonim, 2010b. Labu Kuning. <http://endrah.blogspot.com/2010/03/labu-kuning-cucurbita-moschata.html>.
- Desa Catur. Profil Desa Catur. *Blogspot.com*
- Henny Krissetiana Hendrasty Hj.2003, Tepung Labu Kuning dan Pemanfaatannya. Kanisius.Yogyakarta.
- Tanwirul Millati, Udiantoro, Raihani Wahdah. 2020.Pengolahan Labu Kuning Mnjadi Berbagai Produk Olahan Pangan, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 306-310.

